

Część nr I

Załącznik nr 2a

L.p.	Nazwa przedmiotu zamówienia	Jedn. miar	Ilość	Cena netto za jedn	Wartość netto	VAT %	Wartość podatku VAT	Wartość brutto	Cena brutto za jednostkę miary
A	B	C	D	E	F=DxE	G	H=FxG	I=F+H	J=I/D
1.	<b>Baleron wędzony „tradycyjny”</b> w składzie min 90% mięsa wieprzowego z karczku wędlina ukrojona w plasterki grubości od 1 do 1,5mm nie może się rozpadać	kg	15						
2.	<b>Baleron wieprzowy</b> wędlina ukrojona w plasterki grubości od 1 do 1,5mm nie może się rozpadać	kg	120						
3.	<b>Blok tyrolski</b> wędlina ukrojona w plasterki grubości od 1 do 1,5mm nie może się rozpadać	kg	170						
4.	<b>Boczek rolowany bez żeber, skóry</b> wędlina ukrojona w plasterki grubości od 1 do 1,5mm nie może się rozpadać	kg	16						
5.	<b>Boczek wędzony b/żeberek i skóry – tkanka tłuszczowa</b> poprzerastana warstwami mięśni równomiernie	kg	95						
6.	<b>Kaszanka w naturalnej oslonce</b> w składzie kasza gryczana	kg	210						
7.	<b>Golonka prasowana/wędzona/</b> wędlina ukrojona w plasterki grubości od 1 do 1,5mm nie może się rozpadać	kg	50						

8.	<b>Kaszanka krótka w naturalnej osłonce od 100-150 g (w składzie kasza gryczana)</b>	kg	55						
9.	<b>Kielbasa biała parzona</b>	kg	7						
10.	<b>Kielbasa grillowa/1szt 150 g</b>	kg	20						
11.	<b>Kielbasa krakowska średnio rozdrobniona wędzona</b> - wędlina ukrojona w plasterki grubości od 1 do 1,5mm nie może się rozpadać	kg	200						
12.	<b>Kielbasa szynkowa grubo rozdrobniona wędzona</b> - wędlina ukrojona w plasterki grubości od 1 do 1,5mm nie może się rozpadać	kg	295						
13.	<b>Kielbasa wiejska</b>	kg	210						
14.	<b>Kielbasa podwawelska</b>	kg	15						
15..	<b>Kielbasa zwyczajna</b>	kg	135						
16.	<b>Kielbasa żywiecka grubo rozdrobniona podsuszana</b> - wędlina ukrojona w plasterki grubości od 1 do 1,5mm nie może się rozpadać	kg	275						
17.	<b>Kielbasa parówkowa</b>	kg	100						

18.	<b>Ogonówka</b> - wędlina ukrojona w plasterki grubości od 1 do 1,5mm nie może się rozpadać	kg	10						
19.	<b>Parówki wieprzowe z szynki, cienkie, zawartość mięsa powyżej 80%, 60-100 g 1szt</b> w naturalnej lub białkowej osłonce	kg	220						
20.	<b>Pasztetowa w naturalnej osłonce</b>	kg	200						
21.	<b>Pieczeń z serem wieprzowa</b> - wędlina ukrojona w plasterki grubości od 1 do 1,5mm nie może się rozpadać	kg	30						
22.	<b>Pieczeń szynkowa</b> - wędlina ukrojona w plasterki grubości od 1 do 1,5mm nie może się rozpadać	kg	145						
23.	<b>Poładwica sopocka wędzona</b> - wędlina ukrojona w plasterki grubości od 1 do 1,5mm nie może się rozpadać	kg	250						
24.	<b>Schab wędzony</b> - w składzie min 90% mięsa wieprzowego wędlina ukrojona w plasterki grubości od 1 do 1,5mm nie może się rozpadać	kg	5						
25.	<b>Salceson czarny</b>	kg	15						
26.	<b>Salceson w żołądku włoski</b> wędlina ukrojona w plasterki grubości od 1,5 do 2 mm nie może się rozpadać	kg	70						
27.	<b>Szynka tradycyjna wędzona wielkość 1szt. od 1,5kg</b> - w składzie min 93% mięsa wieprzowego wędlina ukrojona w plasterki grubości od 1 do 1,5mm nie może się rozpadać	kg	15						

28.	<b>Szynka wędzona wielkość 1 szt. od 1,5 kg</b> w składzie min 76% mięsa wieprzowego wędlina ukrojona w plasterki grubości od 1 do 1,5mm nie może się rozpadać	kg	100						
29.	<b>Szynka wędzona-wiśniowa sznurowana z otoczce tłuszczu od 1,5 kg szt.</b> wędlina ukrojona w plasterki grubości od 1 do 1,5mm nie może się rozpadać	kg	15						
30.	<b>Boczek surowy - bez kości</b> , tkanka tłuszczowa poprzerastana jest cienkimi warstwami mięśni.	kg	10						
31.	<b>Flaki wołowe</b> krojone	kg	170						
32.	<b>Karczek wp. b/k</b> – barwa jasnoróżowa do czerwonej przyrost tłuszczu do 25%, struktura mięso elastyczna i jędrne.	kg	300						
33.	<b>Kości schabowe</b>	kg	800						
34.	<b>Łopatka b/k</b> - mięso bardzo chude, bez tłuszczu, ścięgien, tkanki łącznej ( błon)	kg	1325						
35.	<b>Nogi wieprzowe</b>	kg	75						
36.	<b>Ozory wieprz.</b>	kg	30						
37.	<b>Podroby wieprzowe</b>	kg	25						

38.	<b>Schab b/k</b> - chude mięso, dopuszczalny tłuszcz między mięśniowy do 15%, barwa mięsa różowa, barwa tłuszczu biała dopuszczalna jasno kremowa	kg	855					
39.	<b>Szynka wieprzowa b/k</b> – Kolor jasno różowy, grube, sprężyste jędrne mięso, obrośnięte błoną oraz cieką tkanką tłuszczową, dopuszczalny niewielki przyrost tłuszczu tylko na powierzchni.	kg	20					
40.	<b>Smalec</b>	kg	65					
41.	<b>Słonina b/skóry</b> – kolor biały lub jasno kremowy, grubości słoniny nie powinien przekraczać 3 cm	kg	135					
42.	<b>Wołowina</b> - Klasa I to mięso chude, bez ścięgien, bez tłuszczu zewnętrznego.	kg	15					
43.	<b>Wołowina z kością typu rozbratel</b>	kg	35					
44.	<b>Żeberka paski</b>	kg	135					
	<b>RAZEM</b>			<b>x</b>		<b>x</b>		<b>x</b>

Słownie złotych brutto:.....

Miejscowość data.....

Podpis i pieczęć wykonawcy